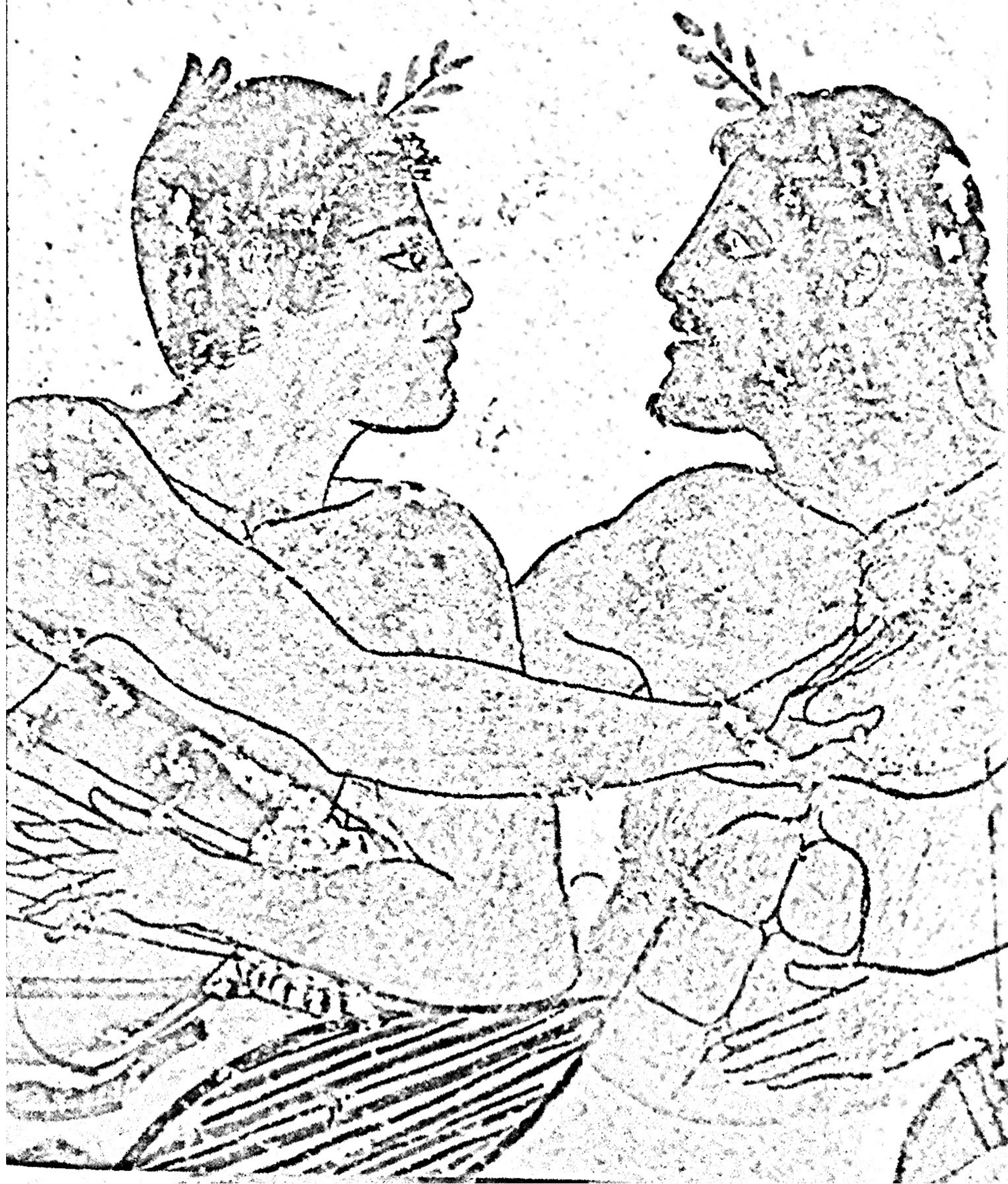
2

GREGOS E ROMANOS

Os primórdios da arte da mesa



A tradição diz que Cécrops teria sido, no segundo milênio, o primeiro rei da Ática, o fundador de Atenas e o iniciador dos gregos na agricultura. Ele teria também levado do Egito a oliveira e a arte de preparar o azeite.

A Grécia clássica teve um número considerável de escritores que se dedicaram à gastronomia. Arkhestratus, nascido na Sicília e contemporâneo de Aristóteles (384-322 a.C.), foi dos mais notáveis. Escreveu *Hedypatheia*, tratado dos prazeres. Seu trabalho foi também denominado **gastronomia**, vocábulo composto de *gaster* (ventre, estômago), *nomo* (lei) e do sufixo *-ia*, que forma o substantivo. Assim, gastronomia significa, etimologicamente, estudo ou observância das leis do estômago. Em *Gastronomia*, obra também chamada Gastrologia por alguns helenistas, Arkhestratus, poeta e viajante, relata de maneira metódica suas experiências e descobertas culinárias.

No século IV a.C. já havia em Atenas vários livros de cozinha. Parte deles sobreviveu graças ao trabalho de compilação de Athenaeus. Nascido na cidade egípcia de Naucratis, Athenaeus considerava Arkhestratus o fundador da gastronomia grega.

o cominho, sementes de papoula, erva-doce, sementes de coentro, anis, passas, alecrim, alcaparras, sálvia, alho e cebola.

Athenaeus menciona 72 tipos de pão. Entretanto, é possível que o nome de um pão variasse de uma localidade para outra. Como ainda hoje em vários países, os nomes dos pães eram uma referência à sua forma.

Os padeiros gregos tornaram-se famosos. Mais tarde, durante o Império Romano, a maior parte dos padeiros de Roma seriam gregos ou de origem grega.

A utilização de fermento, para fazer a massa do pão crescer, não foi universalmente adotada na Antiguidade. Para facilitar o cozimento do pão sem levedo, assavam-no em pedaços finos. Esse tipo de pão, de consistência dura, podia ser umedecido com molhos e ser comido como se fosse um bolo. Um pão semelhante ainda é bastante comum nos países nórdicos.

De modo geral, a pastelaria grega, à base de trigo, mel, azeite e diversos aromatizantes, tais como pinhões, nozes, tâmaras, amêndoas e sementes de papoula, se assemelhava muito a tudo que se encontra hoje na África do Norte, no Oriente Próximo e nos países balcânicos.

Quase sempre se adicionava água ao vinho, exceto na primeira refeição, que consistia de pão molhado em vinho puro. Por isso, a refeição matinal se chamava *akratismon*, substantivo derivado do adjetivo *akratos*, que significa sem mistura ou puro.

O hábito de adicionar água ao vinho, ao servi-lo, decorria da preocupação de evitar a embriaguez e do fato de que os vinhos antigos, com um conteúdo alcoólico de 16% a 18%, eram muito fortes.

Os vinhos provenientes de Kios e Lesbos gozavam de grande prestígio, mesmo fora da Grécia. Eram fermentados em recipientes cujas paredes internas recebiam uma aplicação de resina.

Geralmente, faziam-se três refeições por dia: o desjejum ou *akratismon*, a refeição do meio-dia ou *ariston* e a refeição do fim do dia ou *deipnon*. Entretanto, os nomes das refeições, bem como

o seu horário e a sua composição, variaram através dos tempos. Ésquilo[1] menciona três principais: *ariston, deipnon* e *dorpon*.

A maioria dos artefatos domésticos era produzida por ceramistas. Grande parte da informação que temos dos costumes e da vida cotidiana da Grécia antiga advém de pinturas que decoravam esses objetos de cerâmica.

Apresentavam desenho muito funcional. O recipiente para transportar água (*hydria*), por exemplo, tinha três alças: duas horizontais, para ser levantado, e uma vertical, para ser carregado ou esvaziado.

Os utensílios de cozinha e despensa, geralmente não vitrificados, incluíam caçarola (*lopas*), caldeirão (*chytra*), vasilha para transportar e guardar água (*hydria*), recipiente para guardar víveres (*amphora*), braseiro (*eschara*) e recipientes com duas alças e de diversos tamanhos para fins variados (*lekanai*).

Os primitivos utensílios de cozinha foram sendo aperfeiçoados. Caçarolas e caldeirões começaram a ser feitos de bronze e até mesmo de metais preciosos, ricamente decorados.

Os gregos nunca foram tão imaginativos como os romanos em matéria gastronômica, e a cozinha na Grécia jamais atingiu o nível das outras artes.

Hipócrates, em nome da higiene, e Sócrates, em nome da moral, se opunham aos excessos da mesa. Os banquetes de muitas horas de duração só se realizaram na Ática depois que Alexandre e os macedônios estenderam sua hegemonia sobre toda a Grécia, no século IV a.C. Mas, ao afirmar que a sobriedade grega contrastava com a extravagância romana, corre-se o risco de simplificar demasiadamente a comparação. Ambas as culturas, que evoluíram a partir de hábitos e dietas simples, desenvolveram, nos seus períodos de ascensão, costumes semelhantes no que concerne à mesa e à hospitalidade.

---

[1] O dramaturgo Ésquilo (525-456 a.C.), juntamente com Sófocles e Eurípedes, forma o grande trio ateniense de autores de tragédia.

Segundo a tradição, os primeiros habitantes de Roma dedicavam-se à atividade pastoril. Obtinham o sal, necessário à alimentação de seus rebanhos, por evaporação da água do mar, nas proximidades da foz do Tibre.

O sal do Latium deu origem ao comércio da região e foi sua primeira moeda de troca. Aos poucos, toda a desembocadura do Tibre se tornou uma área de salinas. De Óstia, partiam caravanas carregadas de sal para regressar com outros produtos.

Roma, situada a uns 30 quilômetros das salinas, teve logo função de mercado e de etapa da rota do sal. Durante séculos, o sal será uma das fontes de riqueza dos romanos. Até hoje uma das estradas de acesso a Roma é chamada Via Salaria. A agricultura se desenvolveria à medida que os sabinos, provenientes do norte, foram se agregando à população originária.

Os utensílios domésticos romanos, feitos com argila local, eram muito mais simples do que os elegantes recipientes fabricados em Corinto e Atenas. Objetos de prata eram raros. O mais comum era o saleiro, do qual se retirava um pouco de sal como oferenda aos deuses domésticos antes da refeição. Os utensílios de prata serão mais usuais depois das conquistas do século II.

Entretanto, o estilo de vida, até então marcado pelos valores camponeses, assimilava paulatinamente o apreço ao luxo e ao prazer.

Em 185 a.C., as legiões romanas que voltaram da Síria trouxeram grande influência do *savoir-vivre* e dos hábitos alimentares do Oriente Médio.

As guerras entre os romanos e os gregos contribuíram para o desenvolvimento da gastronomia. Em contato com os gregos, os romanos aprenderam muitos princípios da arte culinária. De fato, foi depois da primeira Guerra Púnica (264-241 a.C.), com a conquista da Sicília pelos romanos, que a culinária de Roma começou a evoluir. Os cozinheiros sicilianos, que descendiam dos gregos, eram considerados os melhores de então.

Após as conquistas, acorreram a Roma pintores, escultores, arquitetos e cozinheiros gregos. Encontraram entre os romanos atitude favorável à assimilação do refinamento de todas as artes cultivadas pela civilização helenística.

Em meados do século II a.C., com a conquista da Grécia, manifestou-se em Roma uma vaga de influência grega que perdurou até o século I.

Apesar da assimilação de certos aspectos da cultura grega encontrar resistência por parte de elementos mais conservadores da sociedade romana, a aristocracia foi muito influenciada pelos valores gregos e, então, tornou-se usual os jovens patrícios completarem sua educação em Atenas.

Por outro lado, várias gerações de artistas gregos desse período viajavam muito pelo Mediterrâneo, influenciando a evolução das artes e criando gosto pelo refinamento e estilo de vida gregos numa extensa área geográfica. Mas foram sobretudo os imensos recursos do império que permitiram aos romanos a criação de cozinha rica e variada.

Embora em outros tempos os cozinheiros tivessem sido considerados escravos comuns, os *chefs* hábeis na organização de banquetes, cada vez mais frequentes em Roma, tornaram-se figuras importantes e estimadas nas casas patrícias. Seus salários eram elevados, e ter um bom cozinheiro era símbolo de ascensão social.

Durante o império de Adriano (117-138), fundou-se em Roma uma academia denominada *Collegium Coquorum*.

Se é verdade que o Império Romano ultrapassou de longe seus antecessores gregos em matéria de culinária, as semelhanças nos hábitos de mesa entre Grécia e Roma levam naturalmente a uma abordagem comparativa do assunto.

O triclínio[2] era sala importante numa casa romana. Dedicava-se tempo e cuidado na sua decoração. Contudo, como não se fazia

---

2 Sala para refeições com três leitos dispostos em torno de uma mesa, podendo acomodar até nove pessoas.

distinção rígida da função dos espaços domésticos, um triclínio podia ser rapidamente transformado em dormitório depois da *cena*, refeição principal, da mesma forma que nas noites de verão camas podiam ser arrumadas no *atrium*, menos quente. Por isso, o caráter essencial dos móveis era a sua fácil mobilidade.

Em Atenas, as mulheres e as crianças comiam em sala separada. A posição reclinada ao comer não era considerada adequada para as mulheres. Mesmo na intimidade, comiam sentadas, ainda que seus maridos estivessem reclinados a seu lado. Porém, jamais estavam presentes quando havia convidados em suas casas.

As famílias mais abastadas tinham sala especial para os banquetes. Era chamada *andron* – sala dos homens –, o que já deixava claro que somente os homens tinham acesso a esse recinto.

Em Roma, ocasionalmente as mulheres eram admitidas no triclínio, pois os costumes davam-lhes posição bem diferente da que a lei dispunha.[3]

O ritual dos banquetes gregos variava segundo a região e se modificava com o passar do tempo. Entretanto, alguns aspectos permaneceram imutáveis.

Os banquetes começavam depois de um sacrifício cruento e compreendiam duas fases: a fase em que se comia e a fase em que se bebia, ou seja, o simpósio.

O consumo de carne e cereais, previamente consagrados aos deuses, era aspecto central de um banquete. No entanto, os textos históricos e as imagens soem dar mais destaque ao simpósio.

O termo simpósio começou a ser utilizado pelo poeta Alceu (630-580 a.C.).

Em um simpósio, discutiam-se, entre outros temas, questões dialéticas e morais. O simpósio podia ser complementado por números de dança, música e poesia.

---

3 Segundo a lei, as mulheres passavam da tutela do pai à do marido e, em caso de viuvez, à do filho mais velho. Eram excluídas da vida pública. Em compensação, os costumes atribuíam à mãe de família prerrogativas religiosas, fato que às vezes lhes conferia poder desmesurado e grande influência na carreira política de seus maridos e filhos.

Antes de começar o simpósio, retiravam-se as mesas baixas onde a refeição havia sido servida aos convivas reclinados. Eram então trazidas mesas menores com frutas secas e frescas, azeitonas, nozes e outros alimentos que estimulassem a vontade de beber. Os convivas, depois de lavarem as mãos, ornavam-se com guirlandas e coroas. Elegia-se em seguida o chefe do simpósio, o simposiarca, que decidia qual seria o tema da conversação, determinava a dosagem de água no vinho e fixava a quantidade de vinho a ser diluída no recipiente cratera.

Além da distinção entre jovens e homens maduros, a única manifestação de hierarquia no simpósio era o simposiarca.

O simpósio iniciava pelas libações aos deuses e pelo canto do peã, em honra a Apolo.

No transcurso do simpósio buscava-se pôr termo às tensões, estabelecer relações harmoniosas com os deuses e atingir um estado de euforia pela ingestão de vinho.

O simpósio constituía também ritual de hospitalidade. Nele os convivas desconhecidos e os forasteiros podiam narrar suas histórias pessoais, seus feitos e descrever suas genealogias.

Gradualmente o consumo de vinho assumia tom lúdico e liberador, podendo levar a excessos e libertinagem.

Em Roma, progressivamente a distinção entre a refeição e o simpósio desapareceu.

Os banquetes constituíam os principais acontecimentos da vida social romana. O número de convivas variava entre três e nove segundo a norma: "Não menos que as Graças, e não mais que as Musas". Os convivas acomodavam-se em três leitos dispostos como se fossem três lados de um retângulo.

Observavam-se regras rigorosas de precedência na colocação dos convidados no triclínio. O anfitrião reclinava-se no leito central – *lectus medius* – e, à sua direita, o convidado de honra, como ainda hoje é de praxe em nossas mesas. À esquerda do anfitrião, ficava o convidado a quem se atribuía o segundo grau de importân-

cia. Os outros comensais dispunham-se respectivamente no leito da direita – *lectus sumus* – e no da esquerda – *lectus imus*.

No final da República, começou-se a usar um sofá semicircular – *stibadium* –, no qual os convivas se reclinavam lado a lado.

A colher era o único talher usado à mesa. As carnes eram servidas em pequenos pedaços e levadas à boca com os dedos. Os convidados traziam de casa seus próprios guardanapos.

Artistas profissionais distraíam os convidados no transcurso de um festim. Executavam números variados, e desse costume iriam se originar os *entremets* ou *intermezze* da Idade Média. Durante os festins, podia haver também cantos especiais, chamados *carmina convivalia*.

Um banquete se compunha de três etapas. Primeiramente, era servido o *gustatio*, composto de saladas e pequenos pratos equivalentes aos *anti-pasti* de hoje. Em seguida, servia-se *mensae primae*, etapa principal composta dos pratos mais consistentes. Por último, servia-se *mensae secundae*: doces, bolos, frutas frescas e secas e vinho misturado com água.

A posição reclinada ao comer condicionava a predileção por alimentos moídos ou em pequenos pedaços. Criou-se, assim, uma grande variedade de pratos à base de carne, frango, peixe, camarão, lagosta moídos e servidos sob a forma de bolinhos, croquetes e *quenelles*. Essas preparações, semelhantes a algumas servidas atualmente em coquetéis, eram chamadas *esicia*.

Chegava-se pontualmente a um banquete e não se esperava por quem se atrasasse. Os convidados vinham acompanhados pelos seus escravos, que, ao chegarem à casa do anfitrião, retiravam as togas de seus amos e neles vestiam uma roupa denominada *synthesis*. Trocavam também os sapatos de seus senhores por sandálias leves. Depois de se lavarem, os convivas entravam no triclínio, anunciados pelo *nomenclator*. Ofereciam-se-lhes guirlandas de flo-

res ou folhas que, acreditava-se, protegiam a mente dos excessos no beber.

Nos banquetes, os comensais mantinham um de seus escravos ao lado. Era comum que, ao partir, levassem, envoltos em seus guardanapos, bocados do que lhes havia sido servido.

Lê-se no *Satiricon*, escrito por Petrônio no século I, crítica relativa aos excessos de mesa em Roma. Sêneca também manifestou seu desgosto pelos romanos.

Com base na literatura da época, Roma tem sido apresentada como sociedade em que predominavam extravagância e glutoneria. A realidade parece ter sido bem diferente quando se percebe que essa opinião decorre da descrição de acontecimentos excepcionais, comentados com intenção moralizadora.

Na verdade, somente uma minoria se dava à extravagância de certos banquetes. Muitos patrícios se abstinham desse tipo de ostentação, e a própria celebridade de algumas personagens por sua intemperança é sinal de que elas eram exceções.

Por outro lado, os festins romanos podiam revestir-se de caráter místico e religioso. Assim, vê-los apenas como simples manifestação de licenciosidade impede a percepção de sua verdadeira dimensão.

No início da República, a vida era marcada pela tradição rural. Seus cidadãos alimentavam-se sobretudo de cereais e legumes fervidos, que só excepcionalmente eram enriquecidos com um pouco de carne.

A principal fonte de informação sobre a alimentação e os costumes desse período é o tratado de agricultura de autoria de Catão, o Velho (234-149 a.C.).

As atividades diárias tinham início ao raiar do dia. Dormia-se cedo, pois a iluminação das casas era pobre.

O desjejum romano, o *jentaculum*, se resumia a um pedaço de pão umedecido em vinho ou comido com mel, queijo ou azeitona.

Inicialmente a *cena*, refeição principal, era servida por volta de meio-dia. Quando a *cena* começou a ser servida mais tarde, foi introduzida uma outra refeição, o *prandium* ou almoço. Mais frugal que a *cena*, o *prandium* podia consistir de pratos frios e de sobras da véspera. Quase nunca era acompanhado de vinho. Depois do *prandium*, principalmente no verão, era comum uma breve sesta.

Lucullus (século I a.C.) é uma das figuras legendárias da gastronomia romana. General vitorioso de várias campanhas, que lhe propiciaram imensa fortuna, construiu residências suntuosas e ofereceu festins magníficos aos ilustres de seu tempo.

O principal livro romano de cozinha é *De re coquinaria*. Suas primeiras edições impressas apareceram respectivamente em Veneza e Milão, no final do século XV. São vários os títulos dados a essa obra: *Ars magirica, Apicius culinarius, De re coquinaria libri decem* e simplesmente *De re coquinaria*.

Tem-se afirmado que Apicius foi seu autor. Trata-se, porém, de assunto a ser abordado com cautela, pois a própria identidade de Apicius é incerta. Viveram em Roma várias personalidades com esse nome, entre os anos 91 a.C. e 192 de nossa era. A mais célebre de todas elas foi Marcus Gavius Apicius, conselheiro de Nero (37-68) e citado por Sêneca. Grande gastrônomo, empregava vários cozinheiros e oferecia recepções tão faustuosas que nelas teria gasto sua fortuna. Já desprovido de meios para manter sua vida de luxo, teria convidado os amigos para um último banquete, no final do qual se envenenou.

De re coquinaria é uma coletânea de 468 receitas, verdadeira colcha de retalhos, que se desenvolveu a partir de um núcleo central e que foi recebendo acréscimos através dos tempos. Portanto, a rigor, é obra de vários autores.

Vale a pena notar que o mais antigo manuscrito de *De re coquinaria* que se conhece data do século IV, pelo menos 250 anos depois de ter vivido Marcus Gavius Apicius.

É surpreendente a variedade de matérias-primas que constam das receitas de *De re coquinaria*. Atribuíam-se efeitos medicinais a muitas delas, pois a cozinha romana, como tantas outras, estava imbuída de preocupação com a saúde.

Observam-se também em *De re coquinaria* o emprego generoso de especiarias, ervas aromáticas e a mistura de doce com salgado. A obra transmite tradição de cozinha baseada em aromas e sabores enfáticos e na elaboração de molhos concentrados em que se utilizavam vinhos, especiarias e ervas.

Assim era preparado o *garum* ou *liquamen*, molho básico da cozinha romana. Os ingredientes principais do *garum* eram os intestinos, guelras e sangue de peixe, salgados em barris. A mistura era coberta à noite e, depois de remexida pela manhã, exposta ao sol. A operação se repetia por várias semanas. Enquanto o molho fermentava, adicionavam-se vinho e ervas.

De re coquinaria dedica aos molhos uma boa parte de suas páginas. Na sua preparação, utilizava-se o almofariz para triturar ervas, especiarias e outros ingredientes sólidos, antes de diluí-los com *garum*, vinho, vinagre ou *mulsum*.[4] Os molhos podiam ser espessados com pinhões, amêndoas, avelãs, ovo cozido ou pão.

A *rouille* e o *pistou* provençais, o *romesco* catalão e o *pesto* genovês são reminiscências da técnica utilizada na preparação dos molhos romanos.

Acreditava-se ter o *garum* propriedades digestivas e terapêuticas. É o ingrediente mais característico da cozinha romana. Sua produção atingiu proporções quase industriais no Mediterrâneo Ocidental. O *garum* de mais renome provinha da costa espanhola.

Havia, portanto, *garum* de vários preços. O mais caro, preparado com os peixes da melhor qualidade, era o condimento da mesa dos ricos. O produto inferior temperava a comida dos pobres.

---

4 *Mulsum* era a mistura de *defritum* (vinho ou mosto reduzido por fervura) com mel.

As receitas de *De re coquinaria* são extremamente resumidas e nunca especificam as proporções dos ingredientes. Contudo, fornecem informação importante a respeito da imensa variedade de ingredientes da cozinha romana, bem como sobre os processos de cozimento e os sabores preferidos.

As duas receitas que seguem exemplificam a redação sumária de *De re coquinaria.* São também exemplo do gosto pelos alimentos fervidos e pelo *garum*, presente em 75% das receitas. O alho-porro era muito usado como ingrediente principal ou mero tempero.

Agnus simplice
CORDEIRO AO NATURAL
Retire a pele do cordeiro e corte-o em pequenos pedaços.
Lave-os cuidadosamente e coloque-os numa panela.
Acrescente *garum*, vinho, alho-porro e coentro cortados à faca.
Quando a fervura tiver começado, mexa com frequência.

Porros maturos
ALHO-PORRO
Misture água e azeite com um punhado de sal, cozinhe neles o alho-porro e escorra.
Sirva com azeite, *garum* e vinho.

Quanto ao gosto pelos alimentos fervidos, observa-se que mesmo a caça e os assados eram em geral aferventados, antes de entrarem no forno.

A carne de porco era a mais consumida. Com ela, elaboravam-se presuntos e vários tipos de charcuteria. Prezava-se também a carne de cordeiro e de cabrito. A carne bovina era escassa, pois não havia rebanhos para corte. O boi, utilizado no cultivo da terra, era abatido quase que exclusivamente em cerimônias religiosas, como oferenda aos deuses.

O pouco interesse pela carne bovina confirma-se pelo pequeno número de receitas que a ela se referem em *De re coquinaria.* Originariamente reservada para ocasiões especiais, foi se tornando mais comum nas cidades. Continuava, porém, inacessível à maioria dos cidadãos.

A base da mesa romana eram os cereais, as leguminosas, o vinho, a azeitona e seu óleo. Contudo, o principal alimento dos pobres era o ***pulmentum***, preparação precursora da polenta, feita ao longo dos tempos com diferentes cereais e, às vezes, com farinha de grão-de-bico. Até os primeiros tempos da era cristã o pão era caro, inacessível a muitos.

Os habitantes do vale do Indo domesticaram o galo selvagem por volta do ano 2000 a.C. Os persas o trouxeram da Índia e sempre tiveram um encanto por essa ave, um dos animais sagrados do zoroastrismo. Entretanto, carne de frango só se tornou alimento usual com os romanos. Estes aperfeiçoaram a criação de frangos, aprendida com os gregos, bem como a técnica da castração para obter os capões gordos, tão apreciados.

O ovo era alimento corrente. O que chamamos hoje omeleta era preparada com mel – *ova mellita* – e servida sempre como sobremesa.

Galinhas-d'angola eram trazidas da África e bandos de gansos tangidos pelas estradas, do norte da Gália até Roma. Consumiam-se ainda pavões e aves silvestres como codornas, perdizes, gralhas, avestruzes, flamingos, garças e até papagaios.

Os proprietários ricos construíam grandes reservatórios para a criação de peixes (*piscinae*) e toda casa de campo tinha o seu pombal. Cultivavam-se ostras em viveiros. Rãs, mexilhões e ouriços também faziam parte da gastronomia.

Nos parques de caça, os *leporaria*, além de lebres, criava-se caça de grande porte, como, por exemplo, veados e javalis.

Havia fartura de frutas. Abricós tinham sido trazidos da Armênia, pêssegos, da Pérsia, e melões, da África. Maçãs, uvas e figos eram especialmente apreciados.

O queijo, alimento frequente no campo, era consumido na cidade mormente no desjejum e na refeição do meio-dia.

O hábito de comer queijo de leite de vaca só se generalizou no final da República (27 a.C.). Anteriormente, o mais comum era o de

leite de ovelha. Catão, no século II a.C., só a este se refere. Mas fazia-se também queijo de leite de cabra e outros mais raros, como os de leite de jumenta e de égua. Já se conhecia a manteiga, porém não era utilizada nas preparações culinárias.

Repolho e vários tipos de couve, simplesmente fervidos, eram alimentos diários. Atribuíam-se a essas verduras virtudes especiais no tratamento das perturbações digestivas.

Óstia, o grande porto de Roma, estava a dois dias de navegação das terras férteis da África do Norte, que forneciam um contínuo suprimento de víveres.

Com a expansão do império, o mercado de especiarias também cresceu. Ao se tornarem senhores do Mediterrâneo, os romanos fizeram de Alexandria o principal empório do Levante. Em Alexandria, construíram-se grandes depósitos para o armazenamento de especiarias. Estas constituíam parte vultosa do comércio e na capital havia uma área conhecida como bairro das especiarias.

O império desenvolveu um sistema racional de produção e distribuição de alimentos, no qual a extensa rede de estradas era essencial. O grande mercado da cidade de Roma, ampla construção em semicírculo, cujos vestígios ainda hoje estão nas ruínas do Fórum de Trajano, era o centro desse sistema.

Nas escavações de Óstia descobriram-se várias pequenas lojas de alimentação, chamadas *thermopolia*. Nelas comia-se ou comprava-se comida preparada para se levar para casa.

Os vinhos consumidos em casa também eram adquiridos no *thermopolium*. Conservavam-se em ânforas de terracota fechadas cuidadosamente com argila. Eram vinhos capitosos e alguns mais apreciados se diluídos com água do mar![5]

Havia um grande número de moinhos domésticos de pedra para extrair óleo das azeitonas. Distinguiam-se mais de 20 varieda-

[5] A partir do período imperial, os autores utilizam a palavra *merum* para designar vinho puro.

des de azeitonas. As mais ricas em matéria graxa destinavam-se à produção de azeite e as mais polposas, à preparação de conserva.

Muitas famílias possuíam também seus moinhos para trigo. Os ricos preparavam seu próprio pão e o forneavam em casa.

O clima mediterrâneo limitava a venda de peixe fresco às cidades costeiras. Os pobres comiam principalmente peixe salgado, muito mais do que na Grécia Antiga. Os ricos só comiam peixe salgado se proveniente de Cádiz ou da Sardenha, considerados os melhores produtores.

Enquanto a maioria dos cidadãos de Roma vivia na cidade o ano inteiro, a classe dirigente desenvolveu o gosto pela casa de campo e escapava da cidade sempre que os negócios e as atividades oficiais o permitiam.

Nos séculos II e III, construíram-se grandes *villae*, algumas bem distantes de Roma. As *villae* poderiam ser consideradas manifestação de nostalgia da vida campestre. Eram, no entanto, grandiosas e decoradas com belas esculturas, magníficos mosaicos e jardins monumentais.

Contudo, essas casas de campo não se destinavam unicamente ao ócio luxuoso e ao prazer. Delas provinha quase tudo que se consumia à mesa de seus proprietários. Nesse sentido, também a *villa* tinha algo de lembrança da autossuficiência do mundo campestre ancestral.

Muito se especulou sobre as causas da decadência do Império Romano. Há quem a relacione com o uso de água distribuída por meio de sistema de canalização de chumbo.

Uma das suposições mais curiosas, formulada pelo sociólogo americano Seabury Colum Gilfillan, é a de que a aristocracia romana foi se extinguindo, em grande parte, por envenenamento e esterilidade causados pelo chumbo, pois o revestimento dos utensílios de cozinha dos ricos continha esse metal. Ao se reduzir pela fervura o vinho das preparações culinárias, uma certa dose de chumbo passava

para os alimentos, gerando o saturnismo.[6] Enquanto isso, os pobres, que cozinhavam em vasilhas de barro, sobreviviam.

Entretanto, na opinião de outros autores, a degradação de Roma foi consequência do efeito deletério do parasitismo. Não se referem eles somente ao parasitismo exercido pela classe dominante. Consideram que a degeneração foi completa porque Roma tinha suas extensas possessões para sustentá-la e o Estado podia distribuir *panem et circenses* para todos os cidadãos.

Eis o que afirma Manoel Bomfim a esse respeito:

> No dia em que Roma foi constituída por um grupo de gentes enfastiadas de riqueza, grandes proprietários, gozadores, vivendo sobre o trabalho de milhares de escravos nos latifúndios e minas, e que estes proprietários se organizaram de modo a tirar desse trabalho o custo de seus gozos e o soldo para os mercenários; no dia em que as contribuições e os tributos dos vencidos permitiram ao governo imperial o alimentar do erário público toda a população da Cidade Eterna; no dia em que a grande massa dos escravizados foi bastante degradada para não trazer sombras nem desassossegos aos senhores no gozo desbragado dos seus privilégios parasitários – nesse dia Roma entrou a desaparecer.[7]

---

6 Intoxicação crônica produzida pelo chumbo.

7 Manoel Bomfim, *A América Latina: males de origens* (Rio de Janeiro: Topbooks, 19[illegible]), p. 305.

